LA CITTÀ

Marmellate, pasta fresca e crostate per far impresa dalla cucina di casa

Rispettando una serie di disposizioni è possibile produrre e vendere alimenti home-made

Lavoro

Barbara Bertocchi
b.bertocchi@giornaledibrescia.it

■ Sofia adora Parigi, insegna francese e nel tempo libero sforna éclair, tarte tatin e dolcetti al burro il cui profumo fa venire l'acquolina in bocca a tutto il palazzo. Anna fa la casalinga e con la frutta del suo giardino prepara marmellate sfiziose e per questo corteggiatissime dalle mamme della scuola. Bianca è rimasta senza lavoro e riesce a dedicare più tempo alla propria passione: realizzare la pasta fresca che un'osteria con la fissa per le prelibatezze a chilometro zero vorrebbe acquistare. Ma persone appassionate di cucina come Sofia, Anna e Bianca possono provare a vendere questi prodotti home-made? «Certo che sì», spiega Mary Rimola che, attraverso l'associazione «Cucina nostra» di cui è presidente, dal 2014 ha aiutato un centinaio di donne e quattro uomini di tutta Italia ad avviare microimprese domestiche alimentari.

«In linea con quanto stabilito dal regolamento della Comunità Europea 852/2004 i cibi fatti in casa - precisa meglio la Rimola - possono essere venduti ma, ovviamente, nel rispetto di una serie di criteri igienico-sanitari, fiscali e burocratici». Vendere marmellate, ravioli e biscotti ai privati, nei mercatini o ai ristoranti, insomma, «è possibile, ma non bisogna improvvisare pensando che, trattandosi di prodotti fatti in casa, sia tutto facile. Le microimprese domestiche associate a "Cucina nostra" - sottolinea - sono infatti vere imprese a tutti gli effetti: producono e vendono alimenti con regolare notifica sanitaria, iscrizione alla Camera di commercio e partita Iva».

Stoviglie e ingredienti. Ma come si fa ad aprire una microimpresa domestica? Innanzitutto, definita la tipologia di alimenti da produrre, è necessario verificare l'idoneità della propria cucina e valutare i costi e la fattibilità di eventuali modifiche necessarie. Questo perché, come spiega la Rimola, «attrezzature, stoviglie, ingredienti, imballaggi che si impiegano per la produzione devono essere esclusivamente dedicati e conservati in appositi mobili separati da ciò che si utilizza per la cucina di famiglia. Tutte le superfici (armadietti, mobili, pareti, pavimenti, piani da lavoro...) devono essere in materiale lavabile e sanificabile. Il lavello della cucina e del bagno di casa devono essere dotati di rubinetto a comando non manuale (pedale, fotocellula o sistemi simili). Servono asciugamani monouso e dispenser di sapone. Ed è necessario disporre di un antibagno o di un locale disimpegno (corridoio o stanza dell'abitazione) da utilizzare come spogliatoio, dove riporre in apposito armadietto gli indumenti da lavoro». Stabilite le modifiche, «Cucina nostra» consiglia di chiedere un parere preventivo all'Ats (ex Asl) circa il progetto di produzione. Fondamentale è poi seguire corsi sulle norme igienico-sanitarie, definire (con esperti) il regime fiscale più adatto alla propria situazione, iscriversi al registro imprese, notificare l'attività all'autorità sanitaria e presentare la Scia in Municipio. Fatto tutto ciò si può iniziare a sfornare e vendere i prodotti con la consapevolezza che gli enti preposti potrebbero eseguire controlli.

La carica dei 120. Secondo Mary Rimola la microimpresa domestica è «un'occasione che, fatte le dovute valutazioni, può essere colta da chi ha perso o non ha mai avuto un lavoro. Oppure da chi un lavoro ce l'ha, è appassionato di cucina ed è alla ricerca di una gratificazione personale. Il tutto con i vantaggi offerti dalla possibilità di lavorare in casa. Vantaggi che sono anche di carattere economico: avviare un laboratorio vero e proprio comporta investimenti molto più consistenti».

«Cucina nostra» conta circa 120 soci, uno dei quali è la super energica mamma di Mazzano Federica Zilioli che ha creato la microimpresa «iCAKE». Gli associati che fanno riferimento alla Rimola producono soprattutto dolci ma non solo. Le prime ad aderire al sodalizio sono state «le due ragazze di "Farina e passione", microimpresa che in un anno è diventata una società che fa anche catering e street food. Con questo non voglio dare l'idea che sia semplice avviare una microimpresa domestica, ma far capire che è legale e che, con i dovuti accorgimenti, si può fare». //

Farina e zucchero. Ai fornelli come Meryl Streep in «Julie & Julia»

Vietato l'accesso ai non addetti mentre si montano gli albumi

Il primo passo da fare quando si decide di valutare di avviare una microimpresa domestica di carattere alimentare è capire se gli spazi di cui si dispone nella propria casa sono idonei o, eventualmente, modificabili. Innanzitutto si può scegliere di utilizzare un ambiente dell'abitazione adibito a seconda cucina oppure di trasformare la cucina di famiglia in un «laboratorio» nelle ore e nei giorni in cui ci si dedica alla microimpresa. In questo secondo caso, generalmente il più gettonato, è bene sapere che durante la produzione degli alimenti destinati alla vendita è vietato l'accesso in cucina a persone estranee alla microimpresa e che non vantano una corretta formazione dal punto di vista igienico-sanitario. Non solo: è fondamentale anche separare gli utensili e le materie prime dell'attività imprenditoriale dagli utensili e dalle materie prime che vengono utilizzati ogni giorno dalla famiglia.

PASSO DOPO PASSO

1. Non solo biscotti.
Innanzitutto bisogna definire quali prelibatezze produrre. «Cucina nostra» spiega che in casa è possibile realizzare alimenti compresi in un unico genere merceologico (come pasticceria, conserve...); la produzione prescelta va dichiarata nella Scia. Questi cibi possono essere venduti ma non somministrati direttamente.

2. Spazi promossi o bocciati.
Fondamentale è verificare l'adeguatezza della cucina, delle attrezzature e del bagno. E, se necessario, progettare gli spazi in base alle normative igienico-sanitarie vigenti e ai principi dell'Haccp chiedendo anche un parere all'Ats (ex Asl).

3. L'igiene prima di tutto.
Adeguata la cucina è importante investire nella formazione igienico-sanitaria.

4. Aspetti fiscali.
«Cucina nostra» invita a scegliere oculatamente il regime fiscale della microimpresa alimentare domestica in funzione del reddito che si pensa di realizzare.

5. Domanda in Municipio.
Prima di avviare l'attività è necessario aprire la partita Iva, iscriversi alla Camera di Commercio, notificare l'impresa all'attività sanitaria e presentare la Scia al Suap del Comune.

6. Mani in pasta.
A questo punto si può iniziare a realizzare e a vendere i prodotti (a privati, negozi, bar, ristoranti...) attendendo la verifica da parte dell'autorità sanitaria del possesso dei riquisiti dichiarati. «Cucina nostra» precisa che i prodotti devono essere etichettati al fine di garantire la rintracciabilità degli stessi.

TESTIMONIANZA

Federica Zilioli, 38 anni, di Mazzano

«iCAKE, LA MIA DOLCE MICROIMPRESA»

Barbara Bertocchi

Quando c'è da valutare l'aspetto di Masha e Orso, Ape Maia e Minions il piccolo Ernst Knam di famiglia - Davide, il figlio di quattro anni e mezzo - è severissimo: le torte di mamma Federica (Zilioli) devono essere perfette. Il risultato, alla fine, è sotto gli occhi di tutti: basta dare un'occhiata al sito della microimpresa domestica da lei creata (www.i-cake.it) per vedere quanto siano belli e colorati i personaggi in pasta di zucchero che impreziosiscono strati di pan di Spagna e crema Chantilly.

Federica - 38 anni di Mazzano, moglie di Fabio Ronchi e mamma di Davide, Noemi e di una terza figlia che nascerà nel 2017 - realizza le sue curatissime torte nel tempo libero. Di professione fa infatti l'impiegata e, come il marito, insegna nuoto. «Da

alcuni anni, da autodidatta - racconta -, mi dedico al cake design. In un primo momento preparavo torte per la mia famiglia. Poi altre persone hanno iniziato a chiedermi di realizzarle e ho deciso così di aprire una microimpresa domestica». In questo percorso la mamma-pasticciera è stata supportata dagli esperti che collaborano con «Cucina nostra» e dal proprio commercialista: «Ho apportato modifiche alla cucina, ho seguito il corso ex Haccp, ho aperto la partita Iva, ho presentato la Scia, ho informato l'ex Asl e mi sono iscritta alla Camera di commercio. L'investimento iniziale, considerato che avevo già alcuni attrezzi e che mio cognato Luca ha realizzato gratis il sito, è stato di 2mila euro». Ora la microimpresa consente a Federica di dare sfogo «a una creatività che non pensavo di avere» e di «vendere torte nel rispetto della legge». L'attività «è in attivo, ma per me che non ho la pretesa di accumulare guadagni rimane soprattutto un hobby. Per chi invece non ha un lavoro la microimpresa può rappresentare qualcosa di più».

«Home restaurant» Nuove regole in arrivo

Tendenze

■ Tetto massimo di 500 coperti l'anno. Incassi non superiori ai 5mila euro. Contatti con i clienti mediati da piattaforme digitali. Pagamenti solo con carte di credito e bancomat. Polizze assicurative obbligatorie.

Sono le principali novità che potrebbero scattare nell'universo degli «home restaurant». Un universo che vede anche nel Bresciano numerosi «cuochi social» organizzare cene, brunch, merende a casa propria per estranei paganti che vengono a conoscenza dell'evento (menù, prezzo...) grazie a siti come Gnammo. I paletti sono contenuti nel ddl per la «regolamentazione della ristorazione in abitazione privata» che a giorni sbarcherà alla Camera. E riguardano innanzitutto il giro d'attività: viene imposto un limite annuo di 500 coperti e 5mila euro di proventi calcolati non a cuoco ma ad abitazione (per evitare che sotto lo stesso tetto le cifre si sommino perché ai fornelli si alternano più persone). I contanti sono banditi: vengono contemplate solo forme di pagamento elettronico. La Scia è obbligatoria, pena una multa. Le case in cui saltuariamente si svolgono attività di «home restaurant» devono inoltre rispondere a requisiti di abitabilità e igiene.

Obiettivo: evitare che quella dei «cuochi social» diventi un'attività professionale nascosta. Da un'indagine del Centro studi turistici per Fiepet Confesercenti emerge che gli home restaurant nel 2014 in Italia hanno generato introiti per 7,2 milioni di euro. //